



Menu aux couleurs d'automne

Lundi 21 septembre :

Goulasch de bœuf

Pommes de terre et carottes

Cantal

Fruit bio

Mercredi 23 septembre :

Pizza au fromage à la Grecque

Mélange d'haricots verts, maïs et laitue

Brie bio

Fruit

Goûter : Baguette bio, miel, Purée de fruits bio

Jeudi 24 septembre :

repas à thème

Mardi 22 septembre :

Carottes râpées bio vinaigrette

Steak de soja

Ratatouille

Yaourt bio et local



Vendredi 25 septembre :

Poisson frais « pêche durable » et citron

Beignet de courgettes

Fromage blanc bio

Fruit bio



Conformément au règlement CE n°1169/2011, les menus peuvent contenir les 14 allergènes suivants : céréales contenant du gluten, crustacés, œufs, poisson, arachides, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l, lupin, mollusques.

Ces menus sont validés par une commission des menus. Ils sont susceptibles d'être modifiés en fonction de la disponibilité des produits.

Le pain ainsi que les produits signalés sont issus de l'agriculture biologique

La viande de bœuf, porc et volaille sont d'origine Franc

La volaille est « Label Rouge »

La viande de veau et d'agneau sont d'origine UE

Appellation d'origine contrôlée/protégée

Certification attestant que la pêcherie s'inscrit dans un principe de respect de la pêche durable

Fruits, légumes et produits laitiers subventionnés dans le cadre du programme de l'Union Européenne à destination des écoles

* Conformément aux recommandations du GEMRCN, tous les poissons enrobés sont ≥ à 70% de poisson et ont un P/L > à 2.

